La Cour, à Chartres

Une terrasse... en toutes saisons

Avec l'ouverture de La Cour, le Grand Monarque ajoute une corde à son arc.

Chartres a ses endroits incontournables, et le Grand Monarque en est un. Le grand mérite de Bertrand Jallerat et de son épouse Nathalie, est d'avoir démocratisé la belle institution de la place des Epars. Aux côtés du restaurant gastronomique devenu Le Georges, le couple - qui a repris les rênes de l'établissement à la fin des années 90 - avait fait du Madrigal une brasserie réputée et très prisée.

Mais voilà, victime de son succès, le Madrigal (40 couverts) affichait trop souvent complet, et avait du mal à assumer, le samedi soir par exemple, sa vocation primitive de bar préféré des noctambules beaucerons et chartrains.

Le nouveau défi a été de métamorphoser la cour intérieure du Grand Monarque. Ainsi est née La Cour, inspirée de l'hôtel Costes à Paris. Ouverte en décembre, la nouvelle brasserie compte désormais 90 couverts en moyenne, et a permis de relooker un Madrigal redevenu un bar à part entière, qui plus est lounge pour coller à son époque. Quant à La Cour, elle ne manque pas d'atouts pour réussir sa métamorphose. Comme son nom le laisse entendre, l'endroit est lumineux.

Nathalie Jallerat (au premier plan à gauche) préside aux destinées du Grand Monarque avec son mari Bertrand. Face à elle, Frédéric André, le directeur de La Cour, et, au centre, David Sierasec, en charge des cuisines de la nouvelle brasserie.

Un plat « canaille »

Sous une grande verrière, coulissante aux beaux jours, on a l'impression de déjeuner en terrasse, et quelle que soit la saison. L'éclat de la pierre de Berchères, un mobilier judicieusement choisi et parfois chiné comme ces grandes lanternes qui la dominent, font de La Cour, baignée par des teintes gris beige, un lieu à part.

Deux galeries situées de part et d'autre de la terrasse, et en arrière un salon baptisé La Sellerie (rappelant que l'établissement fut autrefois un relais de Poste) invitent en outre à des rendez-vous plus confidentiels.

Avec le souci permanent d'ancrer l'établissement dans son époque, sans renier le passé, les Jallerat ont voulu aussi clore La Cour de portes fenêtres en arrondi, « inspirées des photos d'antan ». Le décor, c'est bien, mais il ne suffirait pas au bonheur des convives si la table n'était pas à la hauteur. Le chef Laurent Clément, David Sierasec, son second en charge de La Cour, et les Jallerat ont à cet effet « modernisé » la carte de la brasserie. Aux côtés des incontournables - le pâté de Chartres au canard sauvage, l'entrecôte ou le dos d'agneau - on se régalera d'huîtres Gillardeau, de coquilles Saint-Jacques d'Erquy ou d'un suprême de volaille à l'estragon.

On pourra « se contenter » d'un Instantané La Cour basé sur le plat du jour (formule à 19 €, vin et café compris) ou se laisser aller à un plat « canaille » dans la tradition lyonnaise. Il y a quelques jours, une andouillette rôtie aux lentilles de Corancez en a ravi plus d'un. L'accueil stylé de Frédéric André, promu directeur de La Cour après avoir été celui du Madrigal, et de son équipe, contribue à créer une ambiance maison, tout comme ces cuisines désormais ouvertes sur la salle.

Quelques semaines après son inauguration, La Cour est bel et bien en passe de devenir l'un des fleurons du Grand Monarque, l'un de ces endroits où bat le cœur de Chartres.

PHILIPPE CAVART